ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	장문교 님	ITEM	I-MANUAL
F.MODEL	KQG-6L6B3S	브랜드	DAEWOO
B.MODEL	KQG-6L6B	언 어	루마니아어
B U Y E R	RELC 향	COUNTRY	루마니아
SET LABEL LIST 발행 No.			
DESIGN DOCUMENT No.			
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판	한	인쇄	

MEMO 총 29p
10.03.15-전체신규 29p

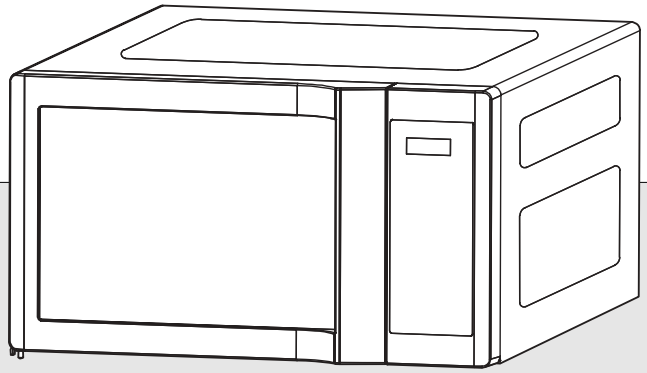
연락처
VISION 담 당 방 문 수
TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

DAEWOO ELECTRONICS

CUPTOR CU MICROUNDE

KQG-6L6B

MANUAL DE UTILIZARE ȘI
REȚETE CULINARE



Înainte de a folosi cuptorul este recomandată citirea instrucțiunilor de folosire.

RELC_QG-6L6B_QG-6L6B3S(루) 2010.3.15 10:23 AM 페이지 1

INDICAȚII PRIVIND POSIBILA EXPUNERE LA ENERGIA CREATĂ DE CUPTORUL CU MICROUNDE

a) Cuptorul nu funcționează cu ușa deschisă. În cazul în care cuptorul funcționează cu ușa deschisă, există pericolul expunerii la acțiunea microundelor! Nu încercați să modificați dispozitivele de siguranță.

b) Nu blocați ușa cuptorului cu diferite obiecte și nu lăsați să se depună reziduuri pe suprafețele ce etanșeizează ușa de corpul cuptorului.

c) **ATENȚIE:** În cazul în care ușa cuptorului sau suprafețele de etanșeizare sunt deteriorate, încetați să mai folosiți cuptorul până când acestea vor fi remediate de o persoană competentă.

d) **ATENȚIE:** Este foarte periculos pentru persoanele care efectuează intervenții asupra cuptorului, în cazul în care intervenția este realizată de către o persoană care nu este calificată.

e) **ATENȚIE:** Lichidele sau alte alimente nu trebuie introduse în recipiente închise, deoarece pot exploda.

f) **ATENȚIE:** Nu permiteți copiilor să folosească cuptorul cu microunde decât în cazul în care le-ați făcut instructajul necesar și v-ați asigurat că sunt capabil să îl utilizeze în mod corespunzător.

TABLE OF CONTENTS

- PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY 1
- IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 2
- EARTHING INSTRUCTIONS 3
- INSTALLATION 3
- FEATURES DIAGRAM 4
- FEATURES DIAGRAM (CONTINUED) 5
- OPERATION PROCEDURE 6
- CONTROLS 7
  - SETTING THE CLOCK 7
  - WEIGHT DEFROSTING 8
  - TIME DEFROSTING 8
  - COOKING IN ONE STAGE 9
  - COOKING IN TWO STAGE 9
  - GRILL COOKING 10
  - COMBI COOKING 10
  - +30 SEC 11
  - AUTO COOK 11
  - ONE TOUCH COOKING 12
  - CHILD SAFETY LOCK 13
  - HOW TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING 13
  - TO SET POWER SAVE MODE 13
- CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN 14
- QUESTIONS AND ANSWERS 15
- BEFORE YOU CALL FOR SERVICE 16
- CARE AND CLEANING 16
- DISPOSAL OF USED ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT 16
- SPECIFICATIONS 17
- COOKING INSTRUCTIONS 18
- USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY 19
- ARCING 19
- MICROWAVING PRINCIPLES 20
- HOW MICROWAVES COOK FOOD 20
- CONVERSION CHARTS 20
- COOKING TECHNIQUES 21
- DEFROSTING GUIDE 22
- COOKING & REHEATING CHART 23
- VEGETABLE CHART 25
- RECIPES 26

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

ATENȚIE: Pentru a preîntâmpina producerea de incendii, arsuri, electrocutări, etc.
Mai jos sunt descrise toate aplicațiile și anumite reguli ce trebuie urmate, pentru a folosi cuptorul in condiții de siguranța și la performanțe maxime:

1. Nu folosiți cuptorul pentru alte scopuri în afară de prepararea mâncării, cum ar fi uscarea rufelor, a hârtiei, sau oricare alte obiecte, ori produse nealimentare sau pentru sterilizare.
2. Nu folosiți cuptorul gol, acest lucru poate duce la defectarea lui.
3. Nu folosiți spațiul interior al cuptorului pentru depozitare.
4. Nu folosiți cuptorul fără tăvița de sticlă specială.
5. În cazul în care folosiți diferite recipiente, asigurați-vă că ați îndepărtat capacul.
6. Nu puneți diferite materiale între ușa cuptorului și cuptor.
7. Nu folosiți produse din hârtie reciclată pentru gătire. Acestea pot conține impurități ce pot produce scântei sau pot lua foc în timpul folosirii lor.
8. Nu faceți floricele de porumb decât cu porumb special pentru cuptoarele cu microunde și în ambalajul special destinat. În aceste cazuri nu folosiți ulei decât dacă producătorul specifică acest lucru.
9. Nu gătiți mâncarea acoperită de diferite membrane, cum ar fi gălbenuș de ou, cartofi, ficat de pui, etc. înainte de a înțepa produsul respectiv de mai multe ori cu o furculița.
10. Nu coaceți porumbul de floricele mai mult decât indică producătorul (în general 3 minute). O coacere mai îndelungată poate produce supraîncălzire sau este posibil să ia foc. Totodată tăvița cuptorului poate deveni foarte fierbinte sau se poate sparge.
11. În cazul în care observați fum, opriți imediat cuptorul și țineți ușa deschisă.
12. Atunci când încălziți mâncarea în recipiente de plastic sau hârtie, țineți sub supraveghere atentă cuptorul.
13. Conținutul sticlelor sau al borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie agitate și trebuie să verificați temperatura înainte de consum.
14. Verificați de fiecare dată temperatura alimentelor sau băuturilor înainte de consum, în special atunci când este destinată copiilor sau persoanelor în vârstă.
15. Ouăle în coajă și ouăle fierte foarte tare nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda.
16. Păstrați în permanență dispozitivul de încălzire curat. Curățați interiorul cuptorului cu o cârpă moale, după fiecare utilizare. Nu lăsați grăsime în interiorul cuptorului deoarece aceasta se poate supraîncălzi, poate să scoată fum sau poate lua foc la următoarea utilizare a cuptorului.
17. Nu încălziți niciodată ulei sau untură, deoarece se poate supraîncălzi sau chiar să ia foc.
18. Lichidele, cum ar fi apă, cafea sau ceai, pot fi încălzite până la temperatura de fierbere, fără ca la suprafața acestora sa apară bule. ACESTE BULE SAU ALTE URME VIZIBILE DE FIERBERE POT APĂREA ÎN MOMENTUL ÎN CARE ÎN LICHID ESTE INTRODUSĂ O LINGURĂ SAU O ALTĂ USTENSILĂ.
    Pentru a reduce riscul vătămării unor persoane:
    a) Nu supraîncălziți lichidele.
    b) Agitați lichidul de două ori, înainte și la jumătatea perioadei de încălzire.
    c) Nu folosiți recipiente înguste și cu gâtul strâmt.
    d) După încălzire, lăsați recipientul în cuptor încă puțin timp înainte de a-l folosi.
    e) Fiți foarte atenți când introduceți în recipient o lingură sau o alta ustensilă.
19. Acest aparat nu este construit pentru a fi utilizat de catre persoane (inclusiv, copii) cu capacitate fizica, senzoriala sau mentala redusa, sau lipsite de experienta si cunostinte, daca nu sunt supravegheate de catre o persoana responsabila pentru siguranta lor, sau nu au fost instruite in privinta folosirii aparatului.
20. Copiii trebuie supravegheati pentru a avea siguranta ca nu se joaca cu aparatul.

RESPECTAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

INSTRUCȚIUNI PRIVIND ÎMPĂMÂNTAREA

Cuptorul cu microunde trebuie să fie cuplat la o priză cu împământare. În cazul unui scurt circuit, împământarea reduce riscul electrocutării printr-un fir prin care se scurge curentul electric. Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un cablu de alimentare ce conține un fir pentru împământare și un ștecher special pentru prize cu împământare.
ștecherul trebuie cuplat numai la prize cu împământare.

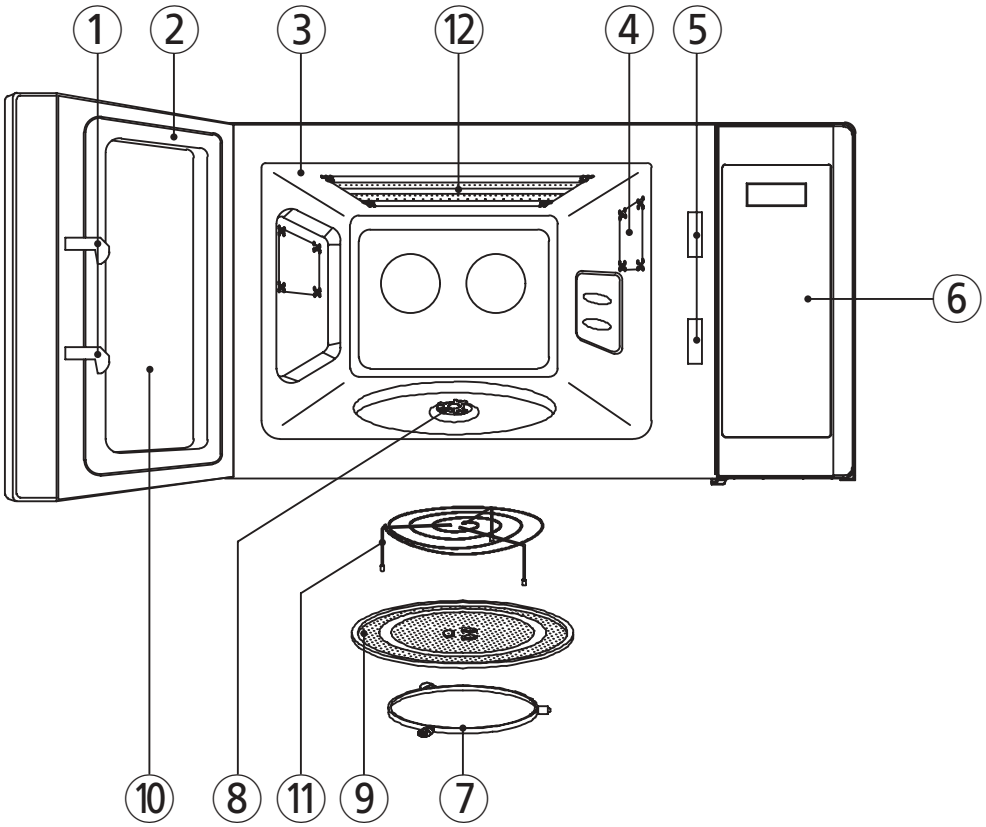
ATENȚIE: Folosirea improprie a ștecherului crește riscul electrocutării. Consultați un electrician calificat în cazul în care nu ați înțeles aceste instrucțiuni sau în cazul în care nu sunteți siguri că dispuneți de o priză cu împământare. În cazul în care aveți nevoie de o prelungire a cablului de alimentare folosiți doar cablu dotat cu al treilea fir pentru împământare, ștecher și priză corespunzătoare.

NOTA
Firele cablului de alimentare sunt în concordanță cu următorul cod:
Verde cu galben: Împământare
Albastru: Nul
Maron: Faza
În cazul în care culorile firelor nu corespund cu cele aflate la priza dumneavoastră, procedați astfel:
Firul verde cu galben trebuie conectat la terminalul cu litera “E” , simbolul de împământare sau colorat în verde cu galben.
Firul albastru trebuie conectat la terminalul cu litera “N” sau de culoare neagră.
Firul maron trebuie conectat la terminalul cu litera “L” sau de culoare roșie.
AVERTISMENT: Cuptorul cu microunde trebuie conectat la împământare.

INSTALAREA

1. **Ventilația.** Nu blocați căile de ventilare. Dacă acestea sunt blocate în timpul utilizării, cuptorul se poate supraîncălzi sau chiar defecta. Pentru o ventilație corespunzătoare, lăsați cca. 10 cm liberi din jurul cuptorului.
2. **Suprafață dreaptă.** Cuptorul trebuie așezat pe suprafețe drepte și stabile.
3. **Lăsați spațiu suficient în față și în spate.** Toate căile de ventilare trebuie păstrate curate. Dacă toate căile de ventilare sunt blocate, cuptorul se poate supraîncălzi și chiar defecta.
4. **La distanță de aparate radio sau TV.** În cazul în care cuptorul este așezat prea aproape de o antena radio sau TV pot apare interferențe. Poziționați cuptorul cât mai departe de acestea.
5. **La distanță de instalații de căldura sau surse de apa.** Poziționați cuptorul la distanța de aer fierbinte sau aburi, în caz contrar pot apare defecțiuni.
6. **Alimentare.**
   - Verificați sursa de alimentare. Cerințele acestui cuptor sunt de curent de aproximativ 11 amperi, 230V 50Hz
   - Lungimea cablului de alimentare de aproximativ 0.8 metri
   - Voltajul folosit este cel specificat pe cuptor. Folosind un voltaj mai mare poate cauza incendiu sau alte defecțiuni. Nu suntem răspunzători de avariile provocate în urma folosirii cuptorului la un curent electric cu alți parametri decât cei specificați.
   - În cazul în care cablul de alimentare este defect, trebuie înlocuit de producător sau de agentul de sevice autorizat.
7. **Verificați cuptorul după despachetare pentru a descoperii eventualele defecte cum ar fi:**
   Ușa nu etanșeizează corespunzător, ușa este rupta sau spartă ori cuptorul prezintă lovituri. În cazul în care descoperiți unul din aceste lucruri, NU INSTALAȚI cuptorul, și anunțați imediat distribuitorul de la care l-ați achiziționat.
8. **Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este mai rece decât temperatura camerei.**
   (Acest lucru apare în cazul în care îl transportați pe vreme rece.) Lăsați cuptorul să revină la temperatura camerei înainte de a-l folosi.

DESCRIEREA COMPONENTELOR ŞI A PANOULUI DE CONTROL



① **Cârlig de siguranţă** – Atunci când uşa este închisă se blochează automat. În cazul în care uşa este deschisă în timpul funcţionarii cuptorului, acesta se opreşte automat.

② **Cheder de etanşeizare** – Membrana de etanşeizare a uşii menţine energia microundelor în interiorul cuptorului şi previne scurgerea acesteia.

③ **Capac dispozitiv de încălzire**

④ **Spaţiul de încălzire**

⑤ **Sistem de blocare**

⑥ **PANOULUI DE CONTROL**

⑦ **Dispozitiv de ghidare prevăzut cu role** – Acesta trebuie folosit de fiecare data împreună cu tăviţa de sticlă.

⑧ **Dispozitiv de cuplare a tăviţei** – Acesta este montat în centrul spaţiului de încălzire pe un ax ce se roteşte.

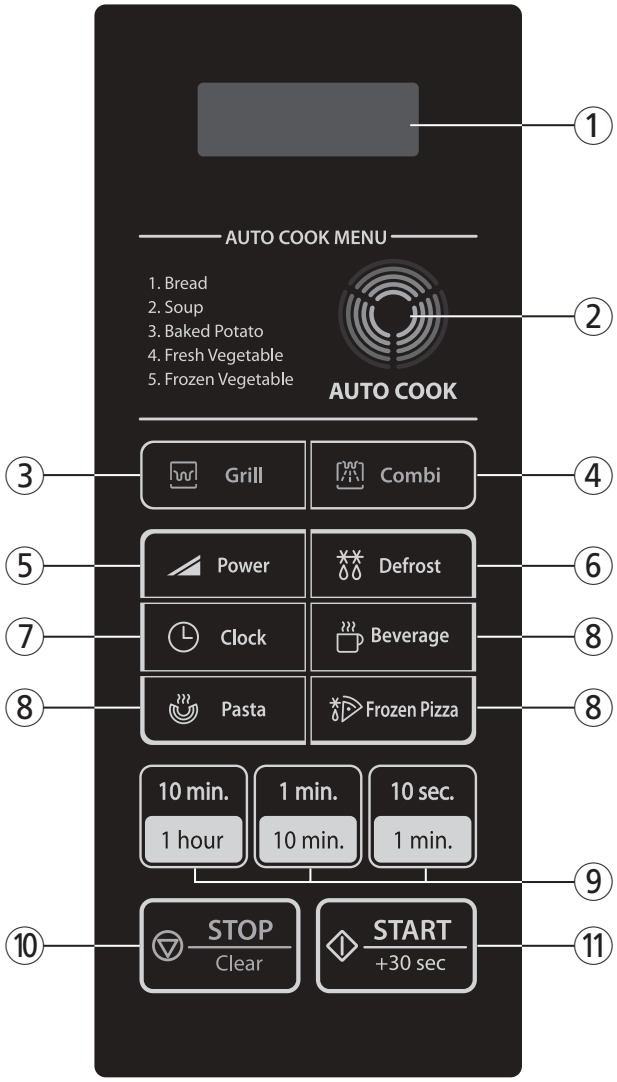
⑨ **Tăviţa de sticlă**– Este confecţionată din sticlă rezistentă la căldură.

⑩ **Geam pentru vizionare în interiorul cuptorului** – Acesta este confecţionat astfel încât lumina poate pătrunde prin el dar nu şi microundele.

⑪ **Grătar metalic**

⑫ **Dispozitiv de încălzire**

DESCRIERE PANOU DE CONTROL (continuare)



① **Ecran** – Sunt afișate ora curentă, timpul de gătire, nivelul de putere.

② **Funcția de gătire automata** – Folosirea programelor presetate de gătire și de reîncălzire.

③ **Funcția grill** – Folosită pentru gătirea grill.

④ **Funcția combi** – Folosită pentru gătire combinată.

⑤ **Putere** – Este setat nivelul puterii de încălzire.

⑥ **Decongelare** – Funcția de decongelare.

⑦ **Ceas** – Setare ora.

⑧ **Preparare One Touch** – Utilizate pentru a prepara sau pentru a reincalzi cantitati specifice de alimente.

⑨ **Panou timp funcționare** – Setează timpul de funcționare pe operația respectivă.

⑩ **Oprire/Anulare** – Folosit pentru a opri funcționarea cuptorului sau pentru a anula setările efectuate.

⑪ **Pornire/Gătire rapidă** – Folosit pentru a porni cuptorul și pentru a mări timpul de încălzire cu câte 30 de secunde.

PROCEDURA DE FUNCȚIONARE

Această secțiune conține informații folositoare despre modul de operare al cuptorului cu microunde.
1. Cuplați cablul de alimentare al cuptorului la o priză cu împământare de 15Amp, 230V AC 50 Hz.
2. Deschideți ușa cuptorului și puneți pe tăvița de sticlă recipientul cu alimentele pe care doriți să le încălziți. Tăvița de sticlă și dispozitivul de ghidare cu role trebuie să fie folosite de fiecare dată când folosiți cuptorul.
3. Închideți ușa. Asigurați-vă de fiecare dată că este bine închisă.

1 Lumina interioară a cuptorului este aprinsă doar în timpul funcționării.

2 Ușa cuptorului poate fi deschisă oricând în timpul funcționării prin apăsarea butonului de deblocare de pe panoul de control. Cuptorul va fi oprit automat.

3 De fiecare dată când este atinsă o tastă de pe panoul de control se va auzi un sunet de confirmare a comenzii.

4 Cuptorul va găti totdeauna la putere maximă dacă nivelul de putere nu este setat în prealabil la o putere mai mică.

5 În momentul în care cuptorul este conectat la rețea, ecranul acestuia va afișa “0”.

6 Ora curentă va fi reafișată pe ecran în momentul în care se încheie operația pentru care a fost programat cuptorul.

7 În cazul în care este apăsat butonul STOP/CLEAR în timpul unei operații, cuptorul se va opri și toate informațiile despre setările efectuate vor fi reținute. Pentru a șterge toate informațiile din memorie, apăsați încă o dată butonul STOP/CLEAR. Atunci când ușa cuptorului este deschisă în timpul unei operații, toate informațiile despre setările efectuate sunt reținute în memorie.

8 În cazul în care este apăsat butonul START/SPEED COOK iar cuptorul nu reacționează la această comandă, verificați porțiunea dintre ușă și membrana de etanșare a ușii, asigurându-vă că aceasta este bine închisă. Cuptorul nu va începe operația programată până când ușa nu este închisă în mod corespunzător sau programarea este resetată.

Verificați atent cuplarea cuptorului la rețeaua electrica

TABEL CU PUTEREA DEZVOLTATĂ

- Nivelul puterii se setează prin apăsarea butonului POWER de pe panoul de control. Următorul tabel va indica afișajul ecranului, nivelul de putere și procentajul din puterea maximă pentru fiecare setare disponibilă.

Numărul de tastări ale butonului POWER	Nivelul puterii afișat pe ecran	Procentajul aproximativ din puterea maxima
O data	P-HI	100%
De 2 ori	P-90	90%
De 3 ori	P-80	80%
De 4 ori	P-70	70%
De 5 ori	P-60	60%
De 6 ori	P-50	50%
De 7 ori	P-40	40%
De 8 ori	P-30	30%
De 9 ori	P-20	20%
De 10 ori	P-10	10%
De 11 ori	P-00	0%

SETAREA COMENZILOR

SETARE ORĂ

La prima conectare a cuptorului la rețeaua electrică, ecranul va afișa “0” și veți auzi un sunet de avertizare. În cazul unei pene de curent, ecranul va afișa din nou “0” de îndată ce se va restabili furnizarea de energie electrică.

1. Apăsați butonul CLOCK
   Sistem de afișare 12 ore.

2. Apăsați butonul CLOCK încă o data.
   Sistem de afișare 24 ore.

3. Introduceți ora curentă prin apăsarea secvențială a cifrelor.

4. Apăsați butonul CLOCK

Ecranul nu mai clipește și încep să clipească cele două puncte.
Dacă ați selectat sistemul de afișare in 12 ore, ceasul digital vă va permite să setați ora de la 1:00 până la 12:59.
În cazul în care ați selectat sistemul de afișare in 24 ore, ceasul digital vă va permite să setați ora de la 0:00 până la 23:59.

NOTA: În cazul în care ați introdus o oră incorectă, veți auzi un sunet de eroare. Apăsați din nou butonul CLOCK și reintroduceți datele corect.

Decongelare in functie de greutate.

Functia de DECONGELARE ÎN FUNCTIE DE GREUTATE creeaza posibilitatea de a decongela foarte usor produsele prin determinarea timpului de expunere la microunde în functie de greutate. Urmariti pasii de mai jos pentru o decongelare cât mai usoara.

1. Apasati butonul **DEFROST**. Acesta este modul decongelare in fuctie de greutate.

Ecranul va arata “0”.

2. Apasati butonul “TIME SET” pentru a seta greutatea.

Ecranul va arata ce anume setati dvs.

3. Apasati butonul START.

NOTA: Cuptorul dvs. poate fi programat pentru un interval de greutate cuprins intre 200g si 3000g

Timpul de decongelare va fi determinat automat in fuctie de greutatea setata.
Cind apasati butonul START pe ecranul cuptorului va aparea timpul ramas pana la terminarea operatiei setate. Din cind in cand cuptorul va scoate un sunet pentru a va avertiza ca produsul trebuie intors. La incheierea operatiei veti auzi trei sunete scurte.

SETARE TIMP DECONGELARE

Funcția de SETARE TIMP DECONGELARE vă dă posibilitatea de a alterna timpii de decongelare cu pauze în cadrul unui ciclu mai lung.

X2

1. Apăsați butonul DEROST.

Se va aprinde indicatorul Def. și va fi afișat “0”.

2. Apăsați butoanele numerice pentru a introduce timpul de decongelare dorit.

Ecranul va afișa numerele in ordinea tastată.

3. Apăsați butonul START/SPEEDY COOK.

NOTA: Cuptorul poate fi programat până la 59 de minute și 90 de secunde.

În momentul în care apăsați butonul START/SPEEDY COOK, indicatorul Def. va începe să clipească, atenționând în acest fel că modulul TIMP DECONGELARE este activat. Ecranul afișează contorul de timp pentru a vă indica în fiecare moment cât timp a mai rămas din execuția operației setate. Din când în când cuptorul va scoate un sunet pentru a vă avertiza că produsul trebuie întors. La încheierea operației veți auzi trei sunete scurte.

PREPARAREA INTR-O SINGURA ETAPA

1. Apasati butonul POWER (Selectati nivelul de putere dorit).

Indicatorul M/W se va aprinde. Pe afisaj va apare indicatia a ceea ce ati apasat.

2. Apasati butonul numeric pentru a seta timpul de preparare.
3. Apasati butonul START.

Pe afisaj este indicata valoarea aleasa.

OBSERVATIE: Cuptorul poate fi programat pentru 59 de minute si 90 de secunde (59:90). Utilizarea unui nivel de putere mica va mari timpul de preparare recomandat pentru alimente precum branza, laptele sau prepararea lenta a carnii.

Atunci cand apasati butonul START, indicatorul M/W va incepe sa clipeasca pentru a indica prepararea. Pe afisaj va apare timpul pentru a indica durata ramasa din timpul de preparare.

PREPARAREA IN DOUA ETAPE

Toate retetele necesita ca toate alimentele sa fie decongelate complet inainte de a fi preparate. Acest cuptor poate fi programat sa decongeleze automat alimentele inainte de preparare.

1. Apasati butonul DEFROST. (Selectati nivelul de putere dorit).

Este afisat indicatorul DEFROST „:0”.

2. Apasati butonul numeric pentru a selecta timpul de decongelare dorit.

Pe afisaj este indicata valoarea selectata.

3. Apasati butonul POWER. (Selectati nivelul de putere dorit).

Indicatorul M/W se aprinde, pe afisaj va apare mesajul „P-HI” si valoarea selectata.

X6

Pe afisaj este indicata valoarea selectata.

4. Apasati butonul numeric pentru a seta timpul de preparare dorit.

5. Apasati butonul START.

Atunci cand apasati butonul START, indicatoarele DEFROST si M/W se vor aprinde pentru a confirma nivelul de putere selectat. Indicatorul DEFROST va incepe sa clipeasca pentru a indica faptul ca cuptorul se afla in modul DEFROST.
Pe afisaj va apare timpul ramas in modul DEFROST. La jumatatea timpului de decongelare, intoareceti, desfaceti si redistribuiti alimentele. La finalul modului DEFROST, cuptorul va porni prepararea M/W. Indicatorul DEFROST se va stinge iar indicatorul M/W va incepe sa clipeasca. Pe afisaj va apare timpul ramas din prepararea M/W.

GĂTIRE COMBINATĂ

Cuptorul are posibilitatea de a găti atât prin încălzire normală cât și prin microunde în același timp.

1. Apăsați butonul COMBI.

Se aprinde indicatorul Combi. și va fi afișat " :0".

Ecranul va afișa numerele în ordinea introducerii lor.

2. Folosiți cifrele pentru a introduce timpul de gătire combinată dorit.

NOTA: Cuptorul poate fi programat până la 29 de minute și 90 de secunde. (29:90)

3. Apăsați butonul START/SPEEDY COOK.

Când apăsați butonul START/SPEEDY COOK, indicatorul Combi. va începe să clipească pentru a vă arăta că activitatea cuptorului se desfășoară în modul de gătire. Contorul de timp va afișa timpul rămas de gătire. La sfârșit veți auzi trei sunete scurte.

GRĂTAR

Această funcție vă dă posibilitatea de a găti la grătar. Elementul de încălzire se afla în partea de sus a interiorului cuptorului.

1. Apăsați butonul GRILL.

Se aprinde indicatorul Grill și va fi afișat " :0".

Ecranul va afișa numerele în ordinea introducerii lor.

2. Folosiți cifrele pentru a introduce timpul de decongelare dorit.

NOTA: Cuptorul poate fi programat până la 59 de minute si 90 de secunde. (59:90)

3. Apăsați butonul START/SPEEDY COOK.

Când apăsați butonul START/SPEEDY COOK, indicatorul Grill va începe să clipească pentru a vă arăta că activitatea cuptorului se desfășoară în modul de gătire. Contorul de timp va afișa timpul rămas de gătire. La sfârșit veți auzi trei sunete scurte.

GĂTIRE RAPIDĂ

Funcția GĂTIRE RAPIDĂ (SPEEDY COOK) vă dă posibilitatea să reîncălziți alimentele pentru un timp de 30 de secunde la putere maximă, prin simpla apăsare a butonului START/SPEEDY COOK. Prin apăsarea repetată a butonului START/SPEEDY COOK puteți extinde perioada de reîncălzire din 30 în 30 de secunde până la 5 minute.

1. Apăsați butonul START/SPEEDY COOK.

Când apăsați butonul START/SPEEDY COOK este afișat ":30". După 1,5 secunde, cuptorul pornește reîncălzirea.

GĂTIRE AUTOMATĂ

Funcția GĂTIRE AUTOMATĂ (AUTO COOK) vă dă posibilitatea de a găti sau încălzi mai multe din mâncărurile dumneavoastră preferate prin apăsarea unui singur buton. Pentru a mări cantitatea, apăsați butonul ales de mai multe ori, până când pe ecran este afișată cantitatea dorită.

1. Apăsați butonul AUTO COOK.

2 Apasati de doua ori butonul AUTO COOK pentru 350 g de supa.
Pe ecran va fi afisat AC-2

3. Apasati de trei ori AUTO COOK pentru a prepara 300 g cartofi.
Pe ecran va fi afisat AC-3

4. Apasati de patru ori AUTO COOK pentru a prepara 200g de legume proaspete. Pe ecran va fi afisat AC-4.

5. Apasati de cinci ori AUTO COOK pentru a prepara 200g de legume congelate.

Apoi apasati butonul START. Pe ecran va aparea timpul de gatire si cuptorul va incepe sa funtioneze.

PREPARARE ONE TOUCH

Acest mod de preparare permite prepararea si incalzirea alimentelor favorite doar printr-o simpla atingere a unui buton. Pentru a mari cantitatea, apasati butonul respectiv pana cand numarul de pe afisaj este acelasi cu cantitatea dorita pentru preparare.

1. Apasati o data butonul BEVERAGE (bautura) pentru 1 ceasca, de doua ori pentru 2 cesti sau de trei ori pentru 3 cesti.

Atunci cand apasati o data butonul BEVERAGE, pe afisaj apare cifra „1”. Dupa 1,5 secunde, afisajul se modifica si va apare timpul de preparare iar cuptorul va incepe prepararea.

*** BEVERAGE *** (200ml/ceasca)
- 1 ceasca (cana): Apasati o data butonul BEVERAGE.
- 2 cesti (cani): Apasati de doua ori butonul BEVERAGE in 1,5 secunde.
- 3 cesti (cani): Apasati de trei ori butonul BEVERAGE in 1,5 secunde.

1. Apasati o data butonul FROZEN PIZZA (pizza congelata) pentru 200 g sau de doua ori pentru o cantitate de 400 g.

Atunci cand apasati o data butonul FROZEN PIZZA, pe afisaj apare „200”. Dupa 1,5 secunde, afisajul se modifica si va apare timpul de preparare iar cuptorul va incepe prepararea.

*** FROZEN PIZZA ***
- 200 g: Apasati o data butonul FROZEN PIZZA.
- 400g: Apasati de doua ori butonul FROZEN PIZZA in 1,5 secunde.

OBSERVATIE:
1. Introduceti o singura pizza o data.
2. Utilizati doar pizza pentru cuptorul cu microunde.
3. Daca branza de pe pizza nu se topeste, prelungiti prepararea cu cateva secunde.
4. Unele marci de pizza congelata necesita un timp mai scurt sau mai lung de preparare.

1. Apasati o data butonul PASTA (paste) pentru o portie de paste si de doua ori pentru 2 portii de paste.

Atunci cand apasati o data butonul PASTA, pe afisaj apare cifra „1”. Dupa 1,5 secunde, afisajul se modifica si va apare timpul de preparare iar cuptorul va incepe prepararea.

*** PASTA ***
- 1 portie: Apasati butonul PASTA o data.
- 2 portii: Apasati butonul PASTA de doua ori in 1,5 secunde.

BLOCARE DE SIGURANȚĂ

Blocarea de siguranță previne pornirea nedorită a cuptorului, cum ar fi de către copiii mici.
Pentru a seta această funcție, apăsați butonul STOP/CLEAR pentru 3 secunde, cuptorul va scoate un sunet scurt, iar Funcția de blocare va fi activată.
Pentru a anula această funcție, apăsați butonul STOP/CLEAR pentru 3 secunde, cuptorul va scoate un sunet scurt, iar Funcția de blocare va fi dezactivată.

OPRIREA CUPTORULUI ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

1. Apăsați butonul STOP/CLEAR.
   - Puteți reporni cuptorul prin apăsarea butonului START/SPEEDY COOK.
   - În această fază trebuie să introduceți noile instrucțiuni.
2. Deschideți ușa cuptorului.
   - Puteți reporni cuptorul prin închiderea ușii și apăsarea butonului START/SPEEDY COOK.

NOTA: Cuptorul se oprește în cazul în care se deschide ușa.

PENTRU A SETA MODUL DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

1. Apăsați butonul STOP / CLEAR.
   Pe afișaj va apare mesajul „:0”.

2. Apăsați și mențineți apăsat butonul Clock (ceas) timp de 3 secunde.
   Afișajul se va opri și se va auzi un semnal sonor.
   Pentru a utiliza cuptorul în modul de economisire al energiei, apăsați orice buton sau rotiți butonul pentru setare.
   Apoi: „:0” sau ora va apare iar utilizarea tuturor butoanelor vor fi aceleași ca și în modul normal de utilizare. Dacă nu se realizează nici o operațiune timp de 10 secunde în modul clear (anulare) sau în timp ce utilizați butoanele, conținutul afișajului va dispare.

3. Pentru a anula modul de economisire al energiei, repetați procedura. Afișajul se va aprinde.
   Modul de economisire al energiei va fi anulat și se va auzi un semnal sonor.
   Cuptorul este din nou disponibil în modul normal de utilizare.

RELC_QG-6L6B_QG-6L6B3S(루) 2010.3.15 10:23 AM 페이지 14

PROTEJAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Cuptorul trebuie să fie curățat în mod regulat.
Neîntreținerea cuptorul va duce la deteriorarea suprafeței acestuia, afectând durata de funcționare și posibilitatea apariției unor situații periculoase.

1 Opriți cuptorul înainte de a-l curăța.

2 Mențineți curat interiorul cuptorului. Atunci când pereții acestuia sunt stropiți cu alimente, ștergeți cu un prosop umed. Puteți utiliza un detergent de vase atunci când acesta este foarte murdar. Nu este recomandată utilizarea detergenților duri sau abrazivi.

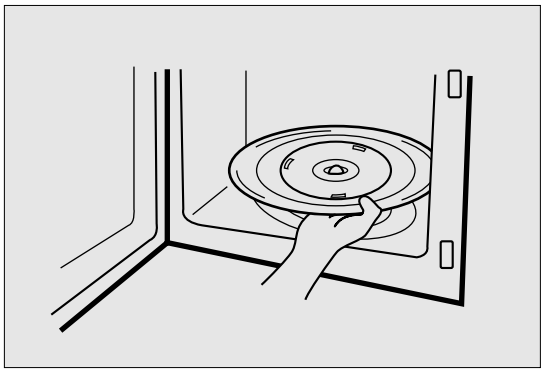
3 Partea exterioară a cuptorului trebuie să fie curățată cu apă și detergent, clătită și ștearsă cu un prosop moale. Pentru a preveni avarierea părților din interiorul cuptorului, nu lăsați apa să pătrundă prin orificiile de aerisire.

4 În cazul în care panoul de control se udă, curățați cu un prosop uscat și moale. Nu utilizați detergenți abrazivi sau duri pe panoul de control.

5 Dacă se acumulează abur în interiorul sau în jurul ușii cuptorului, ștergeți cu un prosop moale. Acest lucru se produce atunci când cuptorul funcționează în condiții de umiditate ridicată și nu reprezintă o defecțiune.

6 Este recomandabil să curățați în mod regulat panoul din sticlă. Spălați-l cu apă și detergent sau în mașina de spălat vase.

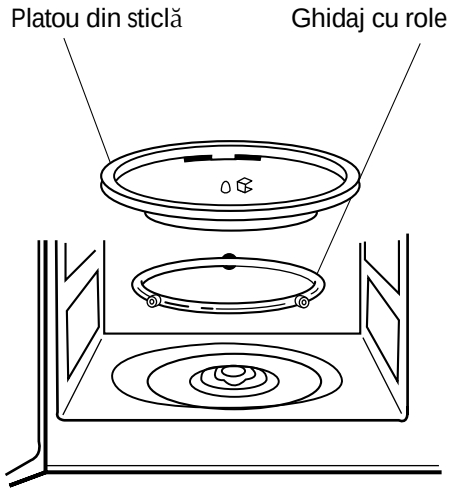
7 Ghidajul cu role și partea de jos a cavității cuptorului trebuie să fie curățate în mod regulat pentru a evita zgomotul în exces. Ștergeți partea de jos a cavității cu un detergent slab sau un produs pentru curățat geamuri apoi ștergeți cu un prosop uscat. Ghidajul trebuie să fie spălat cu apă și detergent.



GHIDAJUL CU ROLE

1 Ghidajul cu role și partea de jos a cavității cuptorului trebuie să fie curățate în mod frecvent pentru a preveni zgomotul în exces.

2 Ghidajul cu role trebuie să fie utilizat de fiecare dată împreună cu platoul.



PLATOUL DIN STICLĂ

1 Nu utilizați cuptorul fără platoul din sticlă.

2 Nu utilizați alt platou împreună cu acest cuptor.

3 Dacă platoul este fierbinte, lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau de a-l introduce în apă.

4 Nu preparați direct pe platou.
(În afară de popcorn).

ÎNTREBĂRI ŞI RĂSPUNSURI

*** ? : Din greşeală am folosit cuptorul fără a fi pus un aliment în interior. L-am stricat?**

R : Funcţionarea cuptorului în astfel de condiţii pentru o perioadă scurtă de timp nu poate produce defecţiuni. Totuşi, nu este recomandat.

*** ? : Cuptorul poate fi folosit fără tăviţă de sticlă sau fără dispozitivul de ghidare?**

R : Nu. Atât tăviţa de sticlă cât şi dispozitivul de ghidare trebuie folosite de fiecare dată.

*** ? : Pot deschide uşa cuptorului în timpul funcţionării?**

R : Uşa cuptorului poate fi deschisă oricând în timpul funcţionării. Energia microundelor va fi oprită imediat, iar setările timpului alocat se vor menţine până când uşa va fi închisă.

*** ? : De ce am umezeală în interiorul cuptorului după ce îl folosesc?**

R : Prezenţa umezelii în interiorul cuptorului este normală. Vaporii formaţi în interiorul cuptorului sunt urmare a diferenţei de temperatură dintre interiorul şi exteriorul cuptorului.

*** ? : Energia degajată trece prin geamul uşii cuptorului?**

R : Nu. Inserţia metalică a geamului reflectă energia în interiorul cuptorului. Fereastra este făcută astfel încât doar lumina să poată trece.

*** ? : Ouale pocnesc uneori. De ce?**

R : Gălbenuşul oului poate pocni, deoarece în interiorul lui se formează vapori care împing în pojghiţa formată până când aceasta nu mai rezistă presiunii. Pentru a evita acest inconvenient, străpungeţi galbenuşul înainte de a fi introdus în cuptor. Niciodată nu coaceţi ouă fără a le străpunge coaja.

*** ? : De ce este recomandat să mai aşteptăm ceva timp după ce s-a încheiat procesul de gătire?**

R : Un timp de aşteptare este foarte important. Majoritatea mâncărurilor dezvoltă o supraîncălzire în interiorul lor şi în spaţiul interior al cuptorului, astfel procesul de gătire continuă, după ce s-a oprit cuptorul, în interiorul alimentului respectiv. Legumele şi prăjiturile în special trebuiesc lăsate astfel să-şi continue procesul de gătire în interior, chiar dacă la exterior sunt bine făcute. Aceasta extragătire din interior, nu are nici un efect asupra exteriorului produsului.

*** ? : Ce înseamnă"timpul de aşteptare"?**

R : "Timpul de aşteptare" reprezintă timpul alocat alimentelor după ce au fost scoase din cuptor şi acoperite, pentru a se încheia procesul de gătire.

*** ? : De ce cuptorul meu nu gătreşte atât de repede cum este specificat în ghid?**

R : Verificaţi încă o dată ghidul de pregătire al alimentelor, şi Asiguraţi-vă că aţi urmat exact instrucţiunile. Totodată verificaţi ce anume a determinat variaţia de timp. Specificaţiile din ghid sunt doar sugestii orientative pentru a preveni supraîncălzirea alimentelor. Variaţiile de cantitate, mărime, formă şi greutate ale produselor pot necesita un timp mai lung de pregătire. Folosiţi-vă de propriile dumneavoastră aprecieri ajutându-vă de sugestiile aflate în ghid pentru a stabili timpii cât mai corecţi pentru pregătirea alimentelor.

*** ? : Cuptorul cu microunde se poate defecta dacă funcţionează gol o perioadă de timp?**

R : Da. Nu porniţi niciodată cuptorul dacă este gol.

*** ? : Pot folosi cuptorul fără tăviţa care se roteşte sau o pot scoate spre a o folosi ca o farfurie mai mare în cazul în care am nevoie?**

R : Nu. Dacă îndepartaţi acestă farfurie veţi avea slabe rezultate la gătire. Farfuria folosită în cuptorul dumneavoastră trebuie să acopere la maxim partea de jos a cuptorului.

*** ? : Este normal ca tăviţa de sticlă să se rotească în altă direcţie?**

R : Da. Aceasta se poate roti in sensul acelor de ceasornic sau invers, în funcţie de sensul de rotire al motorului la pornirea ciclului.

*** ? : Pot face floricele de porumb în cuptorul cu microunde? Cum pot obţine cele mai bune rezultate?**

R : Da. Folosind porumb special ambalat pentru cuptoarele cu microunde şi urmând întocmai instrucţiunile producătorului. Nu folosiţi pungi de hârtie obişnuite. Folosiţi "testul ascultării", adică să opriţi cuptorul în momentul în care pocniturile încep să scadă la câte una la 1 sau 2 secunde. Nu încercaţi să recoaceţi boabele de porumb necoapte. Nu folosiţi recipiente de sticlă pentru coacerea porumbului de floricele.

ÎNAINTE DE A APELA LA SERVICE

Verificând lista de mai jos, puteți preveni un apel inutil către serviciul de depanare.

*** Cuptorul nu funcționează:**

1. Verificați dacă este corect introdus în priză ștecherul cablului de alimentare.
2. Verificați dacă ușa este bine închisă.
3. Verificați dacă este setat timpul de preparare.
4. Verificați dacă nu ați avut un scurt circuit și sunt siguranțele sărite.

*** Scântei in spaţiul de preparare:**

1. Verificați ustensilele folosite. Cele care conțin metal sau farfurii cu ornamente din metal nu trebuie folosite.
2. Verificați dacă foliile de metal folosite nu ating pereții interiori. Dacă problema persistă, contactați serviciile de depanare.

Lista acestor centre o găsiți la achiziționare în cutia cuptorului.

INSTRUCȚIUNI DE CURAȚARE

Este foarte important să rețineți instrucțiunile de mai jos.

1. Este important să nu forțați dispozitivele de siguranță ale aparatului.
2. Nu puneți obiecte între ușa și corpul cuptorului și păstrați curată suprafața de etanșeizare. ștergeți frecvent suprafața de etanșeizare cu detergent slab concentrat, clătiți apoi uscați. Nu folosiți prafuri abrazive.
3. Când deschideți ușa, nu trebuie bruscată și odată rămasă deschisă nu trebuie lovită. Ex. Copiii care se agață de ușa deschisă. Acest lucru poate duce la răsturnarea cuptorului și poate produce diferite pagube. Nu folosiți cuptorul în cazul în care a suferit defecțiuni, decât după ce a fost reparat de o persoană competentă. Este foarte important să nu existe defecțiuni la:
   i) Ușă (aplecată)
   ii) Cârligul de siguranță și sistemul de blocare (rupt sau lipsă)
   ii) Suprafețele de etanșeizare.
4. Cuptorul nu trebuie reparat decât de către persoanele autorizate să facă acest lucru.
5. Cuptorul trebuie curățat in mod regulat și îndepărtat orice rest de alimente.
6. Nemenținerea condițiilor de curățenie poate duce la deteriorarea suprafețelor și în timp la o funcționare defectuoasă a cuptorului cu microunde.

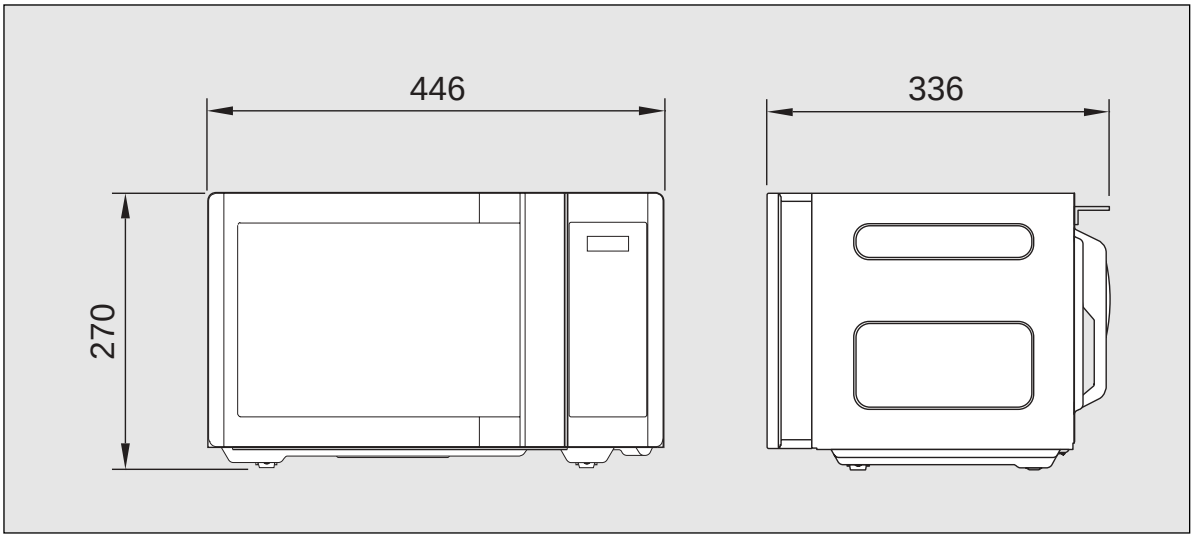
RECICLAREA ECHIPAMENTULUI ELECTRIC & ELECTRONIC

Acest simbol de pe produs, accesorii și ambalaj indică faptul că acest produs nu trebuie să fie tratat ca și gunoi menajer. Predați acest produs la centrele de reciclare ale echipamentelor electrice și electrocasnice. În Uniunea Europeană și alte țări Europene există centre separate pentru colectarea produselor electrice și electronice. Prin reciclarea corespunzătoare a acestui produs, veți ajuta la protejarea mediului și a sănătății. Reciclarea materialelor va ajuta la păstrarea resurselor naturale. Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, contactați autoritățile locale, centrul de reciclare sau magazinul de unde ați cumpărat acest produs.

SPECIFICAȚII

SURSA DE ALIMENTARE		230V AC, 50Hz, monofazat cu împământare
CONSUM	MICROUNDE	1100 W
	GRĂTAR	1050 W
	COMBINAT	2200 W
ENERGIE MICROUNDE LA IEȘIRE		700 W
FRECVENȚĂ MICROUNDE		2450 MHz
DIMENSIUNI EXTERIOARE		446 x 270 x 336mm
DIMENSIUNI SPAȚIU LUCRU		295 x 194 x 303mm
GREUTATE NETĂ		APROX. 11.4 Kg
CRONOMETRU		59 minute și 90 secunde
TREPTE DE PUTERE		10 NIVELURI

** Aceste specificații se pot schimba fără preaviz.*



INSTRUCȚIUNI PENTRU GĂTIRE

Pentru gătire este indicată utilizarea ustensilelor / accesoriilor recomandate pentru cuptoarele cu microunde.
Pentru prepararea alimentelor prin intermediul cuptorului cu microunde, microundele trebuie să pătrundă alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de recipientul folosit. Prin urmare, recipientul trebuie ales cu grijă. În cazul în care accesoriile folosite sunt recomandate special pentru cuptoarele cu microunde folosiți-le cu încredere. În tabelul de mai jos veți găsi o listă a acestor accesorii și modalitatea în care acestea trebuie utilizate pentru cuptorul cu microunde.

Accesorii	Siguranţă	Comentarii
Folie aluminiu	▲	Poate fi folosită în cantități mici pentru a proteja anumite porțiuni împotriva supraîncălzirii.
Recipiente casante	●	Nu trebuie folosite pentru o perioadă mai mare de 8 minute.
Porțelan și ceramică	●	Sunt recomandate, însă fără decorațiuni metalice.
Recipiente din poliester ce se pot arunca după utilizare	●	Anumite alimente sunt ambalate în astfel de recipiente.
Ambalaje reciclabile		
• Recipiente din poliester	●	Pot fi folosite pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate provoca topirea poliesterului.
• Ambalaje din hârtie sau ziare	✕	Sunt inflamabile.
• Hârtie reciclată sau cu ornamente metalice	✕	Pot produce scântei.
Recipiente din sticlă		
• Farfurii din sticlă	●	Sunt recomandate, însă fără decorațiuni metalice.
• Diverse produse din sticlă fină	●	Pot fi folosite pentru încălzirea alimentelor și lichidelor. Sticla subțire se poate sparge sau crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	●	Capacele borcanelor trebuie, mai întâi, îndepărtate.
Recipiente din metal		
• Farfurii metalice	✕	Pot provoca scântei sau foc.
• Ambalaje pentru congelarea alimentelor	✕	
Recipiente din hârtie		
• Farfurii, pahare, șervețele sau prosoape de hârtie	●	Recomandat pentru preparări scurte și încălzire. De asemenea, pentru absorbirea excesului de umezeală.
• Hârtie reciclată	✕	Poate produce scântei.
Recipiente din plastic		
• Ambalaje	●	În special, pentru recipientele din plastic rezistente la căldură. Anumite obiecte își pot modifica forma sau culoarea la căldură.
• Folie aderantă	●	Folosit pentru reținerea umezelii. Nu trebuie să atingă alimentele. Îndepărtați cu atenție folia.
• Pungi pentru congelat alimente	▲	Folosite numai dacă sunt recomandate pentru cuptor. Folosiți o furculiță, dacă este necesar.
Ambalaje cerate sau la care nu aderă grăsimea	●	Folosit pentru reținerea umezelii și împotriva stropilor de grăsime.

● : Recomandat
▲ : Limitat
✕ : Nerecomandat

FOLOSIREA CUPTORULUI ÎN SIGURANȚĂ

Utilizare generală

Nu forțați dispozitivele pentru blocare de siguranță.
Nu puneți obiecte între ușa și corpul cuptorului și pastrați curată suprafața de etanșeizare. ștergeți frecvent suprafața de etanșeizare cu detergent slab concentrat, clătiți, apoi uscați. Nu folosiți prafuri abrazive.
Când deschideți ușa, nu trebuie bruscată3 și odată rămasă deschisă nu trebuie lovită. Ex. Copii care se agață de ușa deschisă. Acest lucru poate duce la răsturnarea cuptorului si poate produce diferite pagube.
Nu folosiți cuptorul dacă sistemul de siguranță al ușii sau suprafața de etanșeizare sunt defecte sau blocate.
Nu folosiți cuptorul fără alimente înăuntru.
Nu uscați rufe, ziare sau alte obiecte în cuptor. Acestea pot produce incendii.
Nu folosiți produse din hârtie reciclată deoarece conțin impurități care produc scântei sau pot lua foc.
Nu loviți panoul de control cu obiecte dure. Acest lucru poate dăuna cuptorului.

Alimente

Nu folosiți niciodată cuptorul cu microunde pentru depozitarea alimentelor.
Pentru prepararea alimentelor utilizați perioada minim recomandată în rețeta pentru preparare.
Atenție la încălzirea alimentelor uscate. Încălziți alimentele în cantități reduse. Acestea, pe perioada preparării, se pot usca rapid, arde sau provoca incendii.
Nu preparați ouălele în coajă. Presiunea acumulată în interior poate provoca explozia acestora în cuptor.
Cartofii, merele, gălbenușul de ou sau sosurile sunt exemple de alimente cu înveliș non-poros. Acestea trebuie curățate înainte de preparare.
Întotdeauna lăsați alimentele o perioadă de 20 secunde după oprirea cuptorului.
Amestecați mâncarea pe perioada încălzirii și, întotdeauna, amestecați după încălzire.
Nu lăsați cuptorul nesupravegheat pe perioada pregătirii floricelelor de porumb.
Nu pregătiți floricele de porumb decât în ambalajele recomandate pentru cuptorul cu microunde, recomandate de producător.
Așezați punga de floricele de porumb pe platoul din interiorul cuptorului cu microunde.
Nu depășiți perioada de preparare a floricelelor de porumb recomandată de producător. Nu puneți boabele de porumb direct pe farfuria de sticla. Nu depașiți timpul de expunere recomandat de producator.
țineți cont de faptul că punga cu floricele este foarte fierbinte când o scoateți din cutor. Desfaceți punga cu atenție.

SCÂNTEI

În momentul în care observați scântei în interiorul cuptorului, opriți imediat operațiunea și rezolvați problema.

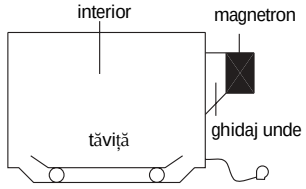
Scânteile apărute în interiorul cuptorului sunt cauzate de:

- Metale sau folii metalice ce ating pereții interiori ai cuptorului.
- Folii care nu sunt mulate perfect pe alimente.
- Ornamente metalice aflate pe recipientele folosite.
- Hârtie reciclată care conține impurități. Aceste impuritați pot fi metalice, producând scânteile.

PRINCIPIILE FUNCȚIONĂRII MICROUNDELOR

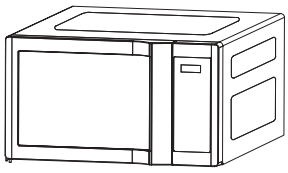
Energia microundelor a început a fi folosită în urma experimentelor RADAR din cel de-al doilea razboi mondial. Microundele sunt tot timpul prezente în atmosferă, atât din surse naturale cât și artificiale. Cele artificiale sunt generete de radare, televiziune, legături de telecomunicații și telefoane mobile.

GĂTIREA CU AJUTORUL MICROUNDELOR



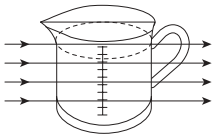
In a microwave oven, electricity is converted into microwave by the MAGNETRON.

▶REFLEXIE



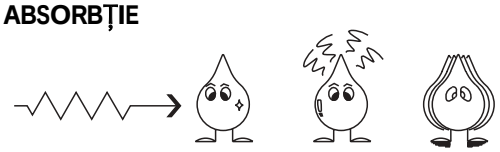
The microwaves bounce off the metal walls and the metal door screen.

▶TRANSMISIE



Then they pass through the cooking containers to be absorbed by the water molecules in the food, all foods contain water to a more or lesser extent.

▶ABSORBȚIE



The microwaves cause the water molecules to vibrate which causes FRICTION, i.e. HEAT. This heat then cooks the food. Microwaves are also attracted to fat and sugar particles, and foods high in these will cook more quickly. Microwaves can only penetrate to a depth of 4-5cm and as heat spreads through the food by conduction, just as in a traditional oven, the food cooks from the outside inwards.

TABELE DE CONVERSIE

UNITĂȚI MĂSURĂ GREUTATE	
15 g	1/2 oz.
25 g	1 oz.
50 g	2 oz.
100 g	4 oz.
175 g	6 oz.
225 g	8 oz.
450 g	1 lb.

UNITĂȚI MĂSURĂ VOLUM	
30 ml	1 fl.oz.
100 ml	3 fl.oz.
150 ml	5 fl.oz. (1/4 pt)
300 ml	10 fl.oz. (1/2 pt)
600 ml	20 fl.oz. (1pt)

UNITĂȚI MĂSURĂ CORESP. LINGURĂ	
1.25 ml	1/4 tsp
2.5 ml	1/2 tsp
5 ml	1 tsp
15 ml	1 tbsp

UNITĂȚI MĂSURĂ LICHID		
1 Ceașca	= 8 fl.oz.	= 240 ml
1 Pint	= 16 fl.oz. (UK 20 fl.oz.)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 Sfert de galon	= 32 fl.oz. (UK 40 fl.oz.)	= 960 ml (UK 1120 ml)
1 Galon	= 128 fl.oz. (UK 160 fl.oz.)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

TEHNICI DE GĂTIRE

TIMP DE AŞTEPTARE
Alimentele dense, cum ar fi carnea, cartofi în coajă şi prăjituri, necesită un timp de aşteptare (în cuptor sau afară) după gătire. Acest lucru este necesar pentru a lăsa căldura acumulată să pătrundă pâna în interiorul alimentului respectiv. Pe perioada aşteptării, împachetaţi bucaţile de carne şi cartofii în coajă în folie de aluminiu. Bucaţile de carne necesită aprox. 15 minute, cartofii în coajă 5 minute, să rămână împachetate. În general, celelalte alimente au nevoie de 2+5 minute. şi după decongelare, alimentele au nevoie de o perioadă de repaus. În cazul în care, după această perioadă, alimentele nu sunt gătite suficient, introduceţi-le din nou în cuptor pentru un timp suplimentar de expunere la microunde.

UMIDITATE
Mai multe alimente proaspete, cum ar fi legumele şi fructele, variază în conţinutul de apă în funcţie de sezon, în special cartofii. Din acest motiv, trebuie modificat timpul de expunere la microunde.

DENSITATE
Alimentele mai puţin dense se gătesc mult mai repede.

FOLIE
Folia ajută la păstrarea umidităţii alimentelor şi micşorează timpul de gătire. Înainte de a introduce alimentele astfel ambalate în cuptor, perforaţi folia pentru a lăsa aburul să iasă în timpul gătirii. Aveţi grijă, în momentul în care îndepărtaţi folia, aburul de sub aceasta este foarte fierbinte.

MARGINILE ALIMENTELOR
Marginile alimentelor se gătesc mai repede. De aceea este indicat să folosiţi recipiente rotunde în locul celor pătrate sau dreptunghiulare.

DESPĂRŢIRE ÎN BUCĂŢI
Alimentele se vor găti mult mai repede dacă sunt tăiate sau despărţite in bucăţi. Niciodată nu puneţi un aliment peste un altul.

TEMPERATURA INIŢIALĂ A ALIMENTELOR
O temperatură iniţiala mai mică a alimentelor necesită o perioadă mai mare de expunere la microunde. Alimentele luate direct din frigider au nevoie de o perioadă mai mare de încalzire decăt cele care au iniţial temperatura camerei.

LICHIDE
Toate lichidele trebuie amestecate înainte si în timpul încălzirii, în special apa, pentru a evita fierberea prin clocotire.

ÎNTOARCERE ŞI AMESTECARE
Unele alimente necesită amestecare în timpul gătirii. În general carnea şi puiul trebuie întoarse de pe o parte pe alta.

ARANJAREA
Alimentele individuale sau bucăţile de alimente trebuie aşezate pe farfurie astfel încât parţile mai groase să fie la exterior.

CANTITATE
Cantităţile mai mici se pregătesc mai repede decât cantităţile mai mari.

STRĂPUNGEREA ALIMENTELOR
Pielea sau membranele unor alimente pot crea presiuni provocate de acumularea aburului în timpul preparării. Aceste alimente trebuie străpunse cu o fuculiţă, sau bucăţi din piele să fie îndepărtate, pentru a lăsa aburul să se degaje în timpul expunerii la microunde.

ACOPERIREA
Acoperiţi alimentele cu folie în timpul expunerii la microunde. Acoperiţi peştele, legumele, caserolele, supa. Nu acoperiţi prăjiturile, sosurile, cartofii în coajă sau pastele.

GHID DECONGELARE

- ▶ Nu decongelați carnea acoperită. Acoperirea în timpul decongelării duce la înlocuirea acesteia cu gătirea alimentului. Îndepărtați de fiecare dată ambalajul. Folosiți doar recipiente sigure pentru cuptoarele cu microunde.
- ▶ Începeți decongelarea puiului cu pieptul în jos. Începeți decongelarea alimentelor cu părțile mai grase în jos.
- ▶ Marginile mai subțiri se decongelează mai ușor decât cele mai groase.
- ▶ După scurgerea a 1/3 din timpul de decongelare alocat, verificați dacă alimentele necesită răsucire de pe o parte pe alta, rearanjare sau tăiere în bucăți.
- ▶ În timpul decongelării, cuptorul vă va atenționa sonor că trebuie să întoarceți alimentele. În acest moment, deschideți ușa cuptorului și verificați alimentele. Urmați tehnicile de mai jos pentru rezultate mai bune de decongelare. După aceasta, închideți ușa cuptorului, apăsați butonul START și continuați decongelarea.
- ▶ În momentul încheierii decongelării, alimentele trebuie să fie reci, dar moi pe toate părțile. După decongelare lăsați alimentele 5-60 minute în cazul în care mai au unele porțiuni înghețate. Puiul și peștele poate fi pus sub jet de apă rece înainte de decongelare.

➪ ***Întoarcere de pe o parte pe alta*** – alimente prăjite, pui întreg, piept de curcan, hot dog, cărnați, friptură sau cotlete.

➪ ***Rearanjare*** – Tăiați în bucăți sau separați bucățile deja existente la fripturi, cotlete, hamburgeri, carne, etc.

➪ ***Acoperire*** – Folosiți mici folii de aluminiu pentru a proteja suprafețele subțiri sau marginile alimentelelor. Pentru a preîntâmpina apariția scânteilor, folia de aluminiu nu trebuie să se afle nici un moment mai aproape de 3 cm de pereții interiori ai cuptorului sau de ușa acestuia.

➪ ***Îndepărtare*** – Pentru a preveni gătirea, anumite părți trebuie îndepărtate. Acest lucru scurtează timpul general de decongelare pentru alimente cu o greutate mai mică de 1350g.

TABEL DECONGELARE

Aliment și greutate	Timp decongelare	Timp așteptare	Tehnici speciale
Vita			
Carne tocată 1 lb./450g	8-10 min.	15-20 min.	Tăiați în bucăți și îndepărtați porțiunile dezghețate.
Tocăniță 1 1/2 lbs./675g	13-15 min.	25-30 min.	Separați și aranjați o dată.
Pateu 4(4oz./110g)	8-10 min.	15-20 min.	Întoarceți pe cealaltă parte la jumătatea timpului.
Porc			
Carne simplă 1 lb./450g	8-10 min.	25-30 min.	Separați și aranjați o dată.
Cotlet 4(5oz./125g)	9-11 min.	25-30 min.	Separați și întoarceți o dată.
Carne tocată 1 lb./450g	8-10 min.	15-20 min.	Tăiați în bucăți și îndepărtați porțiunile dezghețate.
Pui			
Pui întreg 2 1/2 lbs./1125g	21-24 min.	45-90 min.	Inițial cu fața în jos. Întoarceți pe cealaltă parte la jumătatea timpului. Nevoie de folie de protecție.
Piept de pui 1 lbs./450g	8-10 min.	15-30 min.	Separați și aranjați o dată.
Pui prăjit 2 lbs./900g	17-19 min.	25-30 min.	Separați și aranjați o dată.
Pulpe de pui 1 1/2 lbs./675g	13-15 min.	15-30 min.	Separați și aranjați o dată.
Peste			
Pește întreg 1 lb./450g	8-10 min.	15-20 min.	Întoarceți pe cealaltă parte la jumătatea timpului. . Nevoie de folie de protecție.
File de pește 1 1/2 lb./675g	13-15 min.	15-20 min.	Separați și întoarceți o dată.
Creveți 1/2 lb./225g	3-4 min.	15-20 min.	Separați și aranjați o dată.

* Perioadele de timp sunt aproximative deoarece temperatura de congelare variază.

TABEL PREPARARE & REÎNCĂLZIRE

Tabel preparare

Element	Nivel putere	Timp preparare Per 450g	Instrucţiuni speciale
CARNE			
Cotlet: - În sânge	P-80	8-10 min	- Carnea şi puiul rece trebuie să fie scoase din frigider cu cel puţin 30 de minute înainte de preparare. - Lăsaţi carnea şi puiul după preparare acoperite.
- Mediu	P-80	9-11 min	
- Bine făcut	P-80	11-13 min	
Cotlet mielRIDICAT	P-HI		
Bacon	P-HI	8-10 min	
PUI			
Pui întreg	P-HI	6-8 min	
Porţiuni de pui	P-80	5-7 min	
Piept de pui (cu os)	P-80	6-8 min	
PEŞTE			
File de peşte	4-6 min	4-6 min	- Ungeţi cu puţin ulei sau unt topit peştele sau adăugaţi 15-30 ml de zeamă de lămâie, vin, supă, lapte sau apă. - Lăsaţi peştele acoperit după preparare.
Macrou întreg, curăţat şi preparat	P-HI	4-6min	
Păstrăv întreg, curăţat şi preparat	P-HI	5-7 min	
Somon	P-HI	4-6 min	

OBSERVAŢIE : Timpii de mai sus sunt orientativi. Diferenţa se va face în funcţie de gust şi preferinţe. Timpii pot varia în funcţie de formă, dimensiuni şi compoziţia alimentelor.
Carnea congelată, puiul şi peştele trebuie să fie decongelat înainte de preparare.

Tabel reîncălzire

- Alimentele pentru bebeluși în mod special trebuie să fie verificate înainte de a le servi pentru a preveni arsurile.
- Atunci când încălziți alimente semipreparate, respectați instrucțiunile de pe ambalaj.
- Dacă doriți să încălziți alimente congelate, acestea trebuie să fie decongelate înainte de a respecta instrucțiunile de pe ambalaj. Notați pe ambalajul acestora pentru ca și ceilalți membrii ai familiei să cunoască acest lucru.
- Îndepărtați dispozitivele metalice de prindere al pungilor și transferați alimentele de pe folie înainte de încălzire.
- Alimentele reci (refrigerate) se încălzesc mai greu decât cele la temperatura camerei.
- Toate alimentele trebuie să fie încălzite cu ajutorul cuptorului cu microunde.

Articol	Timp preparare	Instrucțiuni speciale
Alimente pentru bebeluşi Borcan de 128g	30 sec	Goliți într-un bol pentru servit. Amestecați o dată sau de două ori în timpul încălzirii. Înainte de servire, verificați temperatura alimentelor.
Lapte pentru bebeluşi 100 ml 225 ml	 20-30 sec 40-50 sec	 Amestecați bine și turnați într-un biberon sterilizat. Înainte de servire, amestecați bine și verificați temperatura.
Sandwich sau chiflă 1 bucată	20-30 sec	Înfășurați în prosop de hârtie și așezați pe raftul pentru microunde. ***Observație: Nu utilizați hârtie reciclabilă.**
Lasagna 1 porție (300g)	4-6 min	Așezați lasagna pe platou. Acoperiți cu folie din plastic și aerisiți.
Caserolă 1 porție 4 porții	 1 1/2 - 3 min 5-7 min	 Preparați în caserolă acoperită. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Piure de cartofi 1 porție 4 porții	 2-3 min 6-8 min	 Preparați în caserolă acoperită. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Fasole la cuptor 1 porție	 2-3 min	 Preparați în caserolă acoperită. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Ravioli sau paste cu sos 1 porție 4 porții	 3-4 min 7-10 min	 Preparați în caserolă acoperită. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.

TABEL PENTRU LEGUME

Utilizați un recipient din pirex. Adăugați 30-45 ml apă (2-3 linguri) pentru fiecare 250g doar dacă nu este recomandată o altă cantitate de apă – vezi tabelul. Preparați acoperit pentru timpul minim – vezi tabelul. Continuați prepararea pentru a obține rezultatele dorite. Amestecați o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Adăugați sare, condimente și unt după preparare. Acoperiți în timpul de așteptare timp de 3 minute.
Recomandare: tăiați legumele în bucăți egale. Cu cât sunt mai mici, cu atât se vor prepara mai repede. Toate legumele trebuie să fie preparate la puterea maximă a microundelor.

Tabel de preparare a legumelor proaspete

Legume	Greutate	Timp	Comentarii
Broccoli	1/2 lb./250 g 1 lb./500 g	3-4 min 5-7 min	Rupeți în bucăți egale. Aranjați în centru.
Varză de bruxelles	1/2 lb./250 g	4-5 min	Adăugați 60-75ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	1/2 lb./250 g	3-4 min	Tăiați morcovii în felii egale.
Conopida	1/2 lb./250 g 1 lb./500 g	3-4 min 5-7 min	Rupeți în bucăți egale. Tăiați bucățile mari pe jumătate. Aranjați în centru.
Dovlecei	1/2 lb./250 g	3-4 min	Tăiați dovleceii felii. Adăugați 30 ml (2 linguri) apă sau puțin unt. Preparați până se înmoaie.
Vinete	1/2 lb./250 g	3-4 min	Tăiați vinetele în felii mici și stropiți-le cu o lingură de zeamă de lămâie.
Praz	1/2 lb./250 g	3-4 min	Tăiați în bucăți mici.
Ciuperci	0.3 lb./125 g 1/2lb./250 g	2-3 min 3-5 min	Pregătiți ciupercile mici întregi iar cele mari tăiate felii. Nu adăugați apă. Stropiți cu zeamă de lămâie. Presărați sare și adăugați piper. Scurgeți înainte de a le servi.
Ceapă	1/2 lb./250 g	3-4 min	Tăiați ceapa în felii sau pe jumătate. Adăugați 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	1/2 lb./250 g	3-5 min	Tăiați ardeiul în bucăți mici.
Cartofi	1/2 lb./250 g 1 lb./500 g	3-5 min 8-10 min	Cântăriți cartofii curățați și tăiați-i în bucăți de dimensiuni similare pe jumătate sau pe sfert.
Gulii	1/2 lb./250 g	5-7 min	Tăiați guliile în cuburi mici.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Legume	Greutate	Timp	Comentarii
Spanac	0.3 lb./125 g	2-3 min	Adăugați 15 ml (1 lingură) apă.
Broccoli	1/2 lb./250 g	3-4 min	Adăugați 30 ml (2 linguri) apă.
Mazăre	1/2 lb./250 g	3-4 min	Adăugați 15 ml (1 lingură) apă.
Fasole verde	1/2 lb./250 g	4-5 min	Adăugați 30 ml (2 linguri) apă.
Legume mixt (morcovi/mazăre/porumb)	1/2 lb./250 g	3-5 min	Adăugați 15 ml (1 lingură) apă.
Legume mixt (stil chinezesc)	1/2 lb./250 g	4-6 min	Adăugați 15 ml (1 lingură) apă.

RELC_QG-6L6B_QG-6L6B3S(루) 2010.3.15 10:23 AM 페이지 26

REȚETE CULINARE

SUPĂ DE ROȘII ȘI PORTOCALE

25g unt
1 ceapă medie tăiată
1 morcov mare și 1 cartof mare tăiate
800g de roșii în conservă sau proaspete tăiate și sucul și pulpa de la 1 portocală mică
900 ml apă
sare și piper după gust

1. Topiți untul într-un vas mare timp de un minut.
2. Adăugați ceapă, morcov și cartof. Le lăsați pentru 6 min la putere maximă. După 6 min amestecați.
3. Adăugați roșii și suc de portocale, cu pulpă. Amestecați. Adăugați sare și piper după gust. Acoperiți vasul și lăsați-l la cuptor timp de 15 min la putere maximă. Amestecați de 2-3 ori în această perioadă, până când legumele s-au înmuiat.
4. Amestecați și serviți supa imediat.

SUPĂ FRANȚUZEASCĂ DE CEAPĂ

1 ceapă mare tăiată
15 ml ulei de porumb
50 gr făină
1,2 l apă fierbinte
sare și piper după gust
1 legătură de pătrunjel, tăiat mărunt
4 felii de pâine franțuzească
50 gr brânză / cașcaval rasă

1. Puneți ceapa și uleiul într-un bol, amestecați bine și lăsați-l la cuptor 2 min la putere maximă.
2. Amestecați făina cu apa fierbinte până la obținerea unei paste. Adăugați sare și piper după gust și, apoi, pătrunjelul.
3. Acoperiți vasul și lăsați-l la cuptor timp de 16 min la putere P-80.
4. Puneți supa în bolurile pentru servire. Puneți pâinea în supă, apoi adăugați brânza sau cașcavalul.
5. Lăsați la cuptor bolul 2 min la putere P-70 până la topirea brânzei / cașcavalului.

AMESTEC DE LEGUME ÎNĂBUȘITE

15ml ulei de floarea soarelui
30ml ulei de soia
15ml lichior de cireșe
2.5cm rădăcină de ghimbir, curățată de coajă și rasă
2 morcovi medii, tăiați în felii subțiri
100g ciuperci tăiate
50g fasole verde
4 cepe verzi cu foi, tăiate
100g castane conservate, tăiate
2 foi de dafin mărunțite

1. Puneți uleiul, sosul de soia, lichiorul de cireșe, ghimbirul, usturoiul și morcovii într-un bol mare și amestecați
2. Acoperiți vasul și lăsați-l la cuptor timp de 4-5 min la putere maximă, amestecând o dată în acest interval.
3. Adăugați ciupercile, ceapa, castanele și dafinul. Apoi amestecați.
4. Lăsați la cuptor timp de 4-5 min la putere maximă, până când legumele s-au înmuiat. Amestecați de 2-3 ori în acest timp.

Amestecul de legume înăbușite se servesc foarte bine cu pește sau carne.

PUI CU MIERE

4 bucăți piept de pui fără os
30ml miere
15ml muștar
2.5ml tarhon uscat
15ml roșii pasate
150ml zeamă de pui

1. Puneți pieptul de pui într-o farfurie.
2. Amestecați toate celelalte ingrediente, apoi puneți-le peste pieptul de pui. Sare și piper după gust.
3. Lăsați la cuptor timp de 11-12 min la putere maximă. Amestecați și acoperiți puiul cu sos de câte două ori în acest interval.

PUI CU MIERE

4 bucăți piept de pui fără os
30ml miere
15ml muștar
2.5ml tarhon uscat
15ml roșii pasate
150ml zeamă de pui

1. Puneți pieptul de pui într-o farfurie.
2. Amestecați toate celelalte ingrediente, apoi puneți-le peste pieptul de pui. Sare și piper după gust.
3. Lăsați la cuptor timp de 10-11 min la putere maximă. Amestecați și acoperiți puiul cu sos de câte două ori în acest interval.

BRÂNZĂ GORGONZOLA ȘI FOI DE ARPAGIC

2 cartofi copți, (aproximativ 250g fiecare)
50g unt
100g brânză gorgonzola, tăiată
15ml arpagic proaspăt, tăiat
50g ciuperci, tăiate felii
Sare și piper după gust

1. Înțepați cartofii în mai multe locuri. Lăsați la cuptor 10-11 min la putere maximă. Puneți într-un bol untul, brânza, arpagicul, ciupercile, sare și piper, apoi amestecați.
2. Turnați amestecul în interiorul cartofilor, iar pe aceștia în cuptor.
3. Lăsați la cuptor timp de 10 min la puterea P-80.

SOS ALB

25g unt
25g făină
(300ml lapte
Sare și piper după gust

1. Puneți untul într-un bol, apoi lăsați-l la cuptor 1 minut la putere maximă, până se topește.
2. Adăugați laptele în făină și mestecați. Lăsați-l la cuptor 3-4 minute la putere maximă și amestecați la 2 minute. Adăugați sare și piper după gust.

GEM DE CĂPȘUNI

675g căpșuni
45ml suc de lămâie
675g zahăr

1. Puneți căpșunile și sucul de lămâie într-un bol foarte larg, lăsați-l la cuptor 5 minute la putere maximă, până când se înmoaie fructele. Adăugați zahăr și amestecați.
2. Lăsați la cuptor timp de 23-28 min la puterea P-80 și amestecați la fiecare 4-5 minute.

PRĂJITURĂ

100g margarină
100g zahăr
1 ou
100g făină cernută ce conține praf de copt
30-45ml lapte

1. Căptușiți un platou pentru prăjituri cu hârtie specială pentru prăjituri.
2. Frecați margarina cu zahăr până când se formează o cremă. Adăugați oul, apoi făina în alternanță cu laptele.
3. Lăsați la cuptor timp de 3-4 min la putere maximă.
4. Scoateți prăjitura din cuptor și lăsați-o 5 minute.

OMLETĂ

15g unt
4 ouă
90ml lapte
sare și piper

1. Amestecați ouăle cu laptele. Adăugați sare și piper.
2. Puneți untul pe o farfurie pe care o băgați la cuptor pentru 1 minut la putere maximă, până se topește untul.
3. Puneți amestecul de omletă pe farfurie. Lăsați la cuptor timp de 2 min la putere maximă. Amestecați și lăsați la cuptor încă 1 minut.

OUĂ JUMĂRI

15g unt
2 ouă
230ml lapte
sare și piper

1. Topiți untul într-un bol tip de 1 minut la putere maximă.
2. Adăugați ouăle, laptele, condimente și amestecați bine.
3. Lăsați la cuptor timp de 2 min la putere maximă, amestecând la fiecare 30 de secunde.

MUSACA

1 ceapă mică, tăiată
1 cățel de usturoi, zdrobit
5ml ulei
200g roșii tăiate din conservă
15ml roșii pasate
5ml mirodenii mixte
225g carne de vită tocată
sare și piper

1. Puneți ceapa, usturoiul și uleiul într-o caserolă, lăsați la cuptor timp de 2 min la putere maximă, până când se înmoaie.
2. Adăugați și celelalte ingrediente și amestecați bine.
3. Acoperiți și lăsați la cuptor timp de 4 minute la putere maximă, apoi 7-11 minute la puterea P-80, până când se coace carnea.